

**Appendix C** Sensory profiles of steamed bread with different proportions of potato flour

Proportions (%)	Sensory profiles				
	Colour	Firmness	Cohesiveness	Adhesiveness	Overall acceptability
0	4.03 ± 0.32 <sup>a</sup>	3.44 ± 0.12 <sup>c</sup>	2.99 ± 0.14 <sup>a</sup>	4.74 ± 0.09 <sup>a</sup>	7.64 ± 0.45 <sup>a</sup>
10	4.01 ± 0.18 <sup>a</sup>	3.54 ± 0.33 <sup>c</sup>	2.78 ± 0.21 <sup>a</sup>	4.68 ± 0.17 <sup>ab</sup>	7.58 ± 0.53 <sup>a</sup>
15	3.99 ± 0.23 <sup>a</sup>	3.67 ± 0.18 <sup>c</sup>	2.75 ± 0.11 <sup>a</sup>	4.51 ± 0.26 <sup>b</sup>	7.54 ± 0.38 <sup>a</sup>
20	3.97 ± 0.33 <sup>a</sup>	4.08 ± 0.28 <sup>b</sup>	2.69 ± 0.26 <sup>ab</sup>	4.33 ± 0.25 <sup>c</sup>	7.53 ± 0.29 <sup>a</sup>
25	3.89 ± 0.21 <sup>a</sup>	4.88 ± 0.18 <sup>a</sup>	2.65 ± 0.29 <sup>ab</sup>	4.32 ± 0.38 <sup>c</sup>	7.24 ± 0.14 <sup>ab</sup>
30	3.90 ± 0.15 <sup>a</sup>	4.87 ± 0.09 <sup>a</sup>	2.64 ± 0.13 <sup>ab</sup>	4.23 ± 0.19 <sup>cd</sup>	7.01 ± 0.21 <sup>ab</sup>
35	2.94 ± 0.29 <sup>b</sup>	5.01 ± 0.23 <sup>a</sup>	2.59 ± 0.25 <sup>c</sup>	4.01 ± 0.11 <sup>d</sup>	6.01 ± 0.23 <sup>c</sup>